



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 23 €

entrées :

- Œuf fermier parfait, crémeux d'oignons et jambon Serrano 12 €
- Os à moelle de bœuf, pain à l'ail (temps de cuisson ± 20 mn) 12 €
- Salade de poulpe, fenouil, carotte et coriandre, vinaigrette aux agrumes 15 €
- Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de pommes 22 €

plats :

- Poisson de la criée du jour, légumes de saison 23 €
- Brochette de noix de saint Jacques, ravioles aux saveurs d'Automne, crème au parmesan 24 €
- Pièce de bœuf, échalotes, frites ou gratin de pommes de terre 22 €
- Magret de canard* du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €
- Pièce de cuissot de cochon de lait*, purée de céleri et choux fleurs, jus au romarin 25 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- Café gourmand et ses 3 douceurs 9 €
- Biscuit et crémeux à la madeleine, poire rôtie, miel et cannelle 11 €
- Guimauve coco garnie aux fruits exotiques 11 €
- Cake aux noix, pomme confite au caramel, crème fraîche 12 €
- Louis XV au chocolat Valhrona 14 €

* Toutes nos viandes sont d'origine française et UE
Plats soumis à modification selon approvisionnement.

FORMULE VÉGÉTARIENNE

entrée + plat : 22 €

entrée + plat + dessert : 29 €

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

FORMULE DE LA CHEFFE 38 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

FORMULE ENF 13 €

jusqu'à 12 ans

plat + dessert

- steak haché de bœuf* ou suprême de poulet*, frites maison
- mi-cuit au chocolat ou glace



Tous nos plats sont faits maison .

* Toutes nos viandes sont d'origine française et UE
Plats soumis à modifications selon approvisionnement .